



La vida te puede deparar sorpresas en el lugar más insospechado, y eso es lo que me pasó a mí recientemente en la boda de una prima mía. Tanto con ella como con su familia siempre tuvimos un trato muy afectivo, con el paso de los años debido a los avatares de la vida nos fuimos distanciando y cada cual siguió su camino, pero el contacto entre familias nunca se perdió, puesto que siempre buscábamos alguna excusa para reunirnos por lo menos un par de veces al año.

En esta ocasión, la boda de mi prima era motivo más que suficiente para volver a estar todos juntos. El evento fue en Santander, y allí acudí yo con mis padres y mis hermanos. La celebración tuvo lugar en un lujoso salón de bodas a las afueras de la capital santanderina. Me sorprendió la cantidad de gente que asistió; por parte de Macarena conocía a casi todo el mundo, por parte de su marido prácticamente a nadie, pero enseguida todos pasaron a un segundo plano después de coincidir por puro azar con Thomas.

Él no destacaba ni por su aspecto físico ni por su vestimenta, ya que iba con un traje que se mimetizaba con el de la mayoría, sin embargo una vez que hablé con él me cautivó por completo, especialmente por su sabiduría gastronómica. Cuando le comenté lo maravilloso que estaba siendo el banquete y en concreto unas patatas que tenían un gusto maravilloso, comenzó a hablarme de las papas La Bonnotte, las cuales me aseguró que se cosechan a mano y se fertilizan con algas marinas que le dan su peculiar sabor salado. Dicho esto, continuó su narrativa con el atún de aleta

azul o Kuromaguro, cuya suave textura e intenso sabor hace que los fanáticos de este pescado (entre ellos Thomas) prefieran comerlo crudo. Acto seguido me relató las exquisiteces del caviar Almas, proveniente éste del esturión beluga albino y que se caracteriza por ser las huevas sorprendentemente claras. En ruso su significado es “diamante”, y la verdad es que se vende casi como tal, ya que se envasa en latas de oro de 24 kilates. Sin solución de continuidad le di mi opinión sobre los boletus y le hice saber mi predilección por las setas; me recomendó las exclusivas trufas blancas, cuyo aroma y sabor son únicos debido a que se cultivan en unas condiciones muy especiales bajo tierra salvaje y en la base de un roble muy concreto. Me confesó también que los quesos le vuelven loco, en especial el de leche de burra de los Balcanes; para conseguirlo hay que viajar a la fábrica de Zasavika en Belgrado, su cremosidad y dulzor lo hacen irreplicable, así como al queso de leche de alce. En este caso para probarlo hay que ir hasta la granja Moose House en Suecia; eso sí, quien va no olvida jamás su sabor: baste decir que el ordeño de cada hembra para conseguirlo dura dos horas y únicamente se pueden ordeñar entre mayo y septiembre. En cuanto a la carne, se decanta por la de wagyu, una raza originaria de Kobe en Japón; su grasa entreverada le da a ese tipo

de carne un sabor espectacular. Thomas también aprecia variantes de platos más típicos, como pueda ser la tortilla: dentro de éstas su favorita es una que se sirve con seis huevos, caviar sevruga y una langosta entera. Por hablar de algún plato más de los que me relató, mencionaré las ostras de la granja de Island Creek. Tampoco podemos olvidar a la sandía Densuke Black, la cual crece en la isla japonesa de Hokkaido: por fuera es una sandía negra sin rayas y muy gruesa, pero por dentro es rosa y con gran cantidad de jugo, que le otorga un sabor tremendamente refrescante.

Después de su impresionante oratoria gastronómica, me dio la mano y se fue, puesto que al día siguiente tenía que estar en Barcelona para asistir a una convención, y ya de paso aprovecharía para cenar en el Celler de Can Roca. Una vez que desapareció pregunté a mi prima para saber dónde habían conocido a un personaje tan singular, entonces me dijo que ella no le conocía. Preguntó a su marido y tampoco le había visto en su vida. Picado por la curiosidad investigué al respecto, descubriendo que un tal Thomas Terrance se paseaba por los restaurantes más caros del mundo y tras darse suculentos banquetes se las ingeniaba para irse sin pagar, al igual que hizo en la boda de mi prima, donde se coló sin haber sido invitado por nadie.

HISTORIAS INCREÍBLES es una sección literaria: los textos publicados en ella son pura ficción, y por lo tanto cualquier posible parecido con la realidad es mera coincidencia.



Cultura en Villaverde: una necesidad

Algo está sucediendo en Villaverde con lo que respecta a cultura. No hace tanto tiempo, con el grupo de teatro de La Unidad de Villaverde Este, Bambalina Viba, ensayábamos una obra de teatro y la podíamos estrenar. Era un solo día, pero al menos estrenábamos en el Centro Sociocultural Santa Petronila. En la actualidad el asunto se ha complicado y ya son los días entre semana los que tienen cabida para que las personas con inquietudes creativas puedan mostrar sus trabajos. Parece que el hecho de las reparaciones que están teniendo lugar en el Centro Cultural Los Rosales son la causa, pero eso no parece del todo cierto. En primer lugar, funcionando el centro, películas nuestras se han visto proyectadas en días entre semana. También actuaciones, ya sean de niños o adultos. Puede que el integrante de una asociación con inquietudes culturales se vea relegado a días de entre semana únicamente y los fines de semana —si se abre— están reservados a otras actividades. Esta cuestión es altamente peligrosa. Las actividades son gratuitas y están destinadas al barrio, pero claro, las horas

y los días no permiten mucha asistencia.

¿Por qué sucede esto? Antes podían existir más facilidades cuando la programación era trimestral y se podía optar a los viernes o sábados. El ser anual la programación condena la actividad de muestra en el barrio. Se preparan proyectos para que se vean y que los vecinos los disfruten. Hace no tanto, también es verdad, que la compañía —asociación de vecinos— debía pagar al técnico y no dejaban que otros profesionales fuera de su “agenda” se encargasen del aspecto técnico. Ahora, según tengo entendido, sí se hace frente a ese gasto, algo que tiene coherencia. ¿Por qué solo un día para representar? Ésa es otra. Se trabaja durante mucho tiempo y se consigue eso, un día. Con nuestra película *John Ford no vivió en Villaverde* sí tuvimos varios días en fin de semana, también con otros cortos, pero eso ya no sucede. Los sábados por la tarde en la actualidad no se puede realizar ninguna actividad, y si lo deseas hacer por la mañana debe ser como algo especial. Se olvidan de la cuestión de hacer barrio. Esto no sucede en todos los

distritos. Aquí no sucedía, ahora sí. ¿Por qué?

Tampoco resulta comprensible que un lugar diferencial y maravillosamente cultural como El atrio haya dejado de percibir una subvención por la que podían apostar por cursos para el vecindario. Recuerdo uno extraordinario sobre historia de la música. ¡Qué decir de un lugar en el que se puede disfrutar de los cursos de la Zaranda! Un espacio tan diferencial como magnífico en Villaverde no parece encajar para una subvención cultural necesaria para un barrio que ama la cultura.

Se da prioridad absoluta a las actividades que salen del Ayuntamiento. Quizá como manera de hacer ver que solo se pueden dar esos días, lunes, martes, miércoles, para las asociaciones. No se dinamiza realmente. Deberían tener la misma importancia las iniciativas de las asociaciones vecinales que las del propio centro cultural. Deben poder concurrir en esas iniciativas de barrio para el desarrollo del mismo. El centro cultural es para el barrio, eso no puede ofrecer duda alguna. ¿Por qué prevalecen ciertas iniciativas? Se está ahogando la iniciativa vecinal. No se publicitan ciertas actividades que no se hacen. ¿Es una guerra cultural? Si no lo es, lo parece. Se retiran subvenciones o se condicionan. Hay un obstruccionismo peligroso. La cabalgata de hace dos años fue un ejemplo brillante de acción vecinal. ¿Por qué no se hizo el último año? ¿Y la quema de la sardina de este año? Falta de diálogo que perjudica a las asociaciones.

El tema merece una reflexión. Hay que dar oportunidades a las asociaciones que trabajan por mostrar. El ninguneo genera tristeza y desgana. Se está a tiempo de potenciar esas actividades que se realizan porque las mismas se hacen con mimo e ilusión y sin esperar nada que no sea una sonrisa o un aplauso. Eso sí, a ser posible en fin de semana.



FOTO: MIGUEL LABRADOR

La vis cómica

